

Veganes Eis – hausgemacht, frisch und lecker

Was darf's denn sein? Vanilleeis mit Schokosauce, Karamell-Krokant-Becher oder Pistazien- und Zitroneneis in der Knusperwaffel? Im heimischen Eiscafé ist für jeden Geschmack etwas dabei. Mit 120 veganen Rezepten lädt Heike Kügler-Anger in ihrem Buch »Gelateria vegana«, erschienen im pala-verlag, zum Schleckern und zum Löffeln ein.

Klassisches Cremeeis kann so in veganer Version ebenso leicht zubereitet werden wie Frozen Yogurt, erfrischendes Sorbet, verführerisches Eiskonfekt oder buntes Eis am Stiel.

Wer sich aus Überzeugung oder aus gesundheitlichen Gründen für rein pflanzliche Ernährung entscheidet, freut sich sicher auch über Rezepte für eiskalte Schlurfgetränke und feine Parfaits. Frische Waffeln, leckere Saucen und raffinierte Toppings runden die veganen Gaumenfreuden ab.

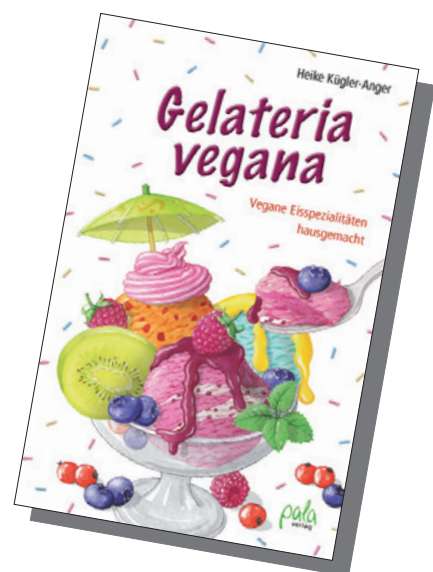
Eine Eismaschine macht die Zubereitung der kühlen Köstlichkeiten leichter, ist aber für das Gelingen der Rezepte kein Muss. Welche Zutaten und Küchenutensilien für zarten Schmelz und höchsten Genuss sorgen, wird ausführlich und kompetent erklärt.

Alle Eisspezialitäten sind frei von tierischem Eiweiß und bedenklichen Zusatzstoffen. Daher sind sie auch für viele Allergiker eine leckere Alternative sowie für alle, die cholesterinfrei und fettärmer essen möchten.

Ein Buch für Eisfans, die natürliche, vegane Zutaten schätzen und auch beim Geschmack keine Abstriche machen möchten.

(1410 Zeichen)

Heike Kügler-Anger
Gelateria vegana
Vegane Eisspezialitäten hausgemacht
pala-verlag, Darmstadt, 2014
180 Seiten, Hardcover
16,00 Euro
ISBN: 978-3-89566-333-8



Gerne können Sie von uns die Coverabbildung und den Presstext in Dateiform erhalten.

Bitte senden Sie dazu eine E-Mail an: k.durchdenwald@pala-verlag.de

Bitte schicken Sie Ihren Beleg an:

pala-verlag, Presseabteilung, Postfach 11 11 22, 64226 Darmstadt